

Semaine du 1er au 5 juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		<u>Concombres tomates et maïs</u>			<u>Melon</u>
Sans Porc					
Plats Protéiques	 <u>Palet végétarien montagnard</u>	 <u>Poulet rôti <b>NOUVELLE AGRICULTURE</b> au jus</u>	<u>Moussaka VBF</u>	 <u>Chipolata HVE au jus</u>	 <u>Marmite de poisson MSC sauce crustacés</u>
Sans porc	*			 <u>Rousties de légumes</u>	
Accompagnements	<u>Petits pois carottes</u>	 <u>Pommes de terre quartiers LOCAL</u>	<u>Boulgour</u>	<u>Haricots verts</u>	 <u>Purée de brocolis BIO</u>
Fromage / Laitage	 <u>Galette St Michel BIO</u>	<u>Petit suisse sucré</u>	<u>Edam</u>	 <u>Brie pointe BIO</u>	
Desserts	 <u>Yaourt sucré BIO</u>		<u>Donut's</u>	 <u>Cake aux framboises</u>	 <u>Compote pomme abricot HVE</u>

**Suggestion de notre diététicienne**



Contient du porc



BIO



Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, Pêche Durable...)



Fournisseurs locaux



Elaboré dans notre cuisine



Fruit et/ou légume cru de saison



Plat végétarien

PAIN fourni par la boulangerie O FOURNIL DES AMIS D'YVETOT (76190) (hors boulangerie locale)

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés par les aléas d'approvisionnement